

Pâté aux champignons ail oignon et purée d'amandes de Anne

Le test ultime... un ado affamé qui a ses changements d'humeurs question tout et tout particulièrement question goût... il a adoré le [pâté aux champignons végétarien](#) de Anne que l'on retrouve sur son blog intitulé... [Avec 10 doigts](#). A refaire incontestablement... il en a redemandé!!!



Ingrédients

- 2 petits [oignons](#)
- 250 g de champignons de Paris frais
- 3 gousses d'ail
- 1 bonne poignée de champignons séchés (ici des pleurotes)
- 1 c. à soupe de purée d'amandes non sucrée
- Persil
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Rincez puis émincer les champignons. Épluchez les gousses d'ail et les oignons. Coupez les oignons en dés. Faites dorer les oignons dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. une fois légèrement colorés, retirez-les de la poêle et réservez. Dans cette même poêle, déposez les champignons émincés. Dès qu'ils rendent leur eau, ajoutez les champignons séchés préalablement rincés et hachés. Laissez cuire le temps que le tout soit tendre. Ajoutez les oignons, l'ail et le persil et cuire encore 2 à 5 minutes en remuant de temps en temps.

Mixez la préparation. Assaisonnez puis liez avec la purée d'amande.

Répartissez le pâté dans une ou des terrines.

Mettez au frais et patientez avant de déguster!

Mes suggestions

- Servez sur une bonne tranche de pain grillé ou encore avec une viande rouge ou sur des pâtes...
- Que faire avec...



- Recettes de [bouchées](#), [canapés](#), [condiments](#), [hors d'oeuvres](#)...



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick



<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-pate-aux-champignons-ail-oignon-et-puree-d-amandes-de-patricia-86285070.html>
